

CANNAMELA

Chutney piccante di mele e pere



Ingredienti

- 200 g mele mondare
- 300 g pere mondare
- 180 g carote mondare
- 200 g peperone giallo mondato
- 140 g sedano
- 150 g zucchero
- 300 g aceto vino bianco
- 300 g acqua
- 8 g pat  di peperoncino CANNAMELA
- qb sale



Porzioni
6 persone



Portata
Salsa



Tempo
20 minuti



Difficolt 
Facile



Cottura
In padella



Kcal per
persona
159.89*

* Calorie calcolate da Quad  Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tagliare a piccoli pezzi la frutta e le verdure mondare.
- 2 Versare in padella l'aceto.
- 3 Aggiungere l'acqua e lo zucchero.
- 4 Aromatizzare con il **paté di peperoncino CANNAMELA**.
- 5 Cuocere per 20 min, poi unire le verdure e proseguire la cottura per altri 30 min a tegame coperto.
- 6 Completare con le pere e le mele e cuocere per altri 30 min a tegame coperto, poi per altri 30 min con tegame scoperto.
- 7 A fine cottura salare.